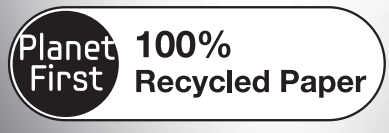
BQ1 Series

Built-in Oven

user manual



This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 1 2012-04-03 7:20:03

using this manual

Thank you for choosing a SAMSUNG Built - In Oven.
This user Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING or CAUTION	**Important**	**Note**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

ELECTRICAL SAFETY

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.
- This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent. (Fixed wiring type appliance only)
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (power cord type appliance only)
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- It should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If this appliance has steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged.
- When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in injury.

⚠ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

SAFETY DURING OPERATION

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 2 2012-04-03 7:20:04

- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning.
- If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning.
- If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- Do not step, lean, sit or place heavy stuff on the door.
- Do not open the door with unnecessarily strong power.•

⚠ **WARNING:** Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

⚠ **WARNING:** Do not leave the door open while oven is cooking.

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of old appliances

⚠ **WARNING**: Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.
To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 3 2012-04-03 7:20:04

contents

OVEN CONTROLS 6 Oven controls

6

ACCESSORY 6 Accessory

6

TEST DISHES 8 Test dishes

8

FUNCTIONS 9 Functions

9

SINGLE MODE 10 Single mode

10

TWIN COOKING 10 Twin cooking

10

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 4 2012-04-03 7:20:04

CONTENTS

SETTINGS 11

12 Set cooking time
12 set end time
13 Change times set
13 Change temperature
13 Time setting
14 Set alarm
14 Deactive alarm
14 Time display
14 Tone signal
14 Illumination
14 Keylock
14 Switch off

AUTOMATIC COOKING 15

15 Single oven auto cook programmes

INSTALLATION & MAINTENANCE 17

17 Installation
18 Initial setup
18 Troubleshooting
19 Information codes

CLEANING & CARE 20

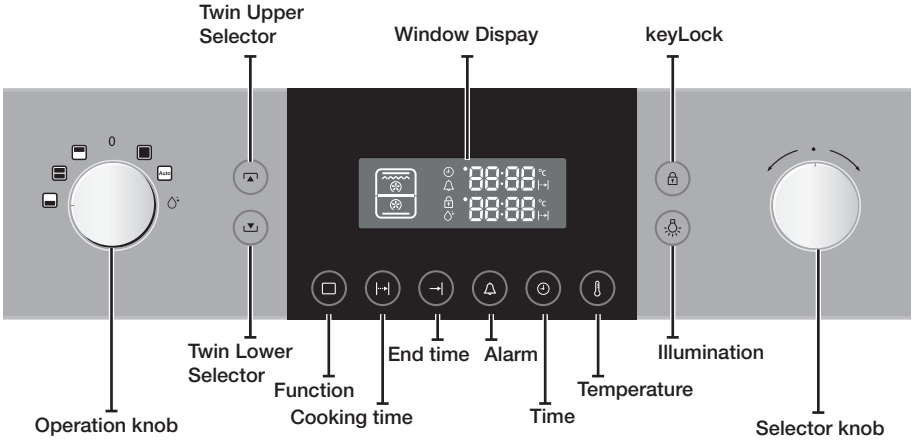
20 Steam cleaning (Optional)
21 Rapid drying
21 Catalytic enamel surface (Optional)
21 Hand cleaning
22 Door removal
22 Door glass removal

SIDE RUNNERS (OPTIONAL) 23

23 Detaching the side runners
24 Bulb exchange

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 5 2012-04-03 7:20:04

oven controls



Front design

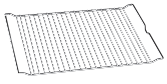
The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

accessory

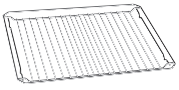
Your new Samsung oven comes with a lot of accessories that should become very helpful during the preparation of different meals. It includes the divider for the unique twin cooking mode, trays, grids and a grill spit.

CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.

Divider (Optional)
The divider needs to be applied if you want to use the ovens twin cooking mode. It separates the upper and lower compartment and must be used in rack 3.



Small grid (Optional)
The small grid should be used for grilling and roasting meals. It can be used in combination with the dripping tray to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



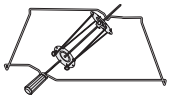
Big grid (Optional)
The big grid should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 6 2012-04-03 7:20:05

Dripping tray (Optional)
The (deep) dripping tray is good for roasting. It can be used in combination with the small grid to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.

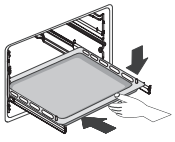
Baking tray (Optional)
The (flat) baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries.

Grill spit (Optional)
The grill spit could be used for grilling fowls such as chicken. The grill spit can only be used in single mode on rack 3, because its spit has to be attached to an adapter on the back plane. Remove black handle while cooking.



Rotisserie spit and Shasilik (Optional)
To use it :

- Place the deep pan (no trivet) at level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the deep pan to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the “v” shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit entres the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “v” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Before cooking unscrew the handle. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.



Telescopic slide guide (Optional)

- To insert the grid, baking or roasting pan, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or pan on the guides and push them back completely into the oven.
  Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 7 2012-04-03 7:20:05

test dishes

According to standard EN 60350

Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.
Always put trays the slanted side to the door front.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Shortbread	Baking Tray	3	Conventional	150-170	20-30
		2	Convection	150-170	35-45
	Baking tray+Dripping tray	1+4	Convection	150-170	35-45
Small Cakes	Baking tray	3	Conventional	160-180	15-25
		2	Convection	150-170	30-35
	Baking tray+Dripping tray	1+4	Convection	150-170	30-40
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	25-35
		2	Convection	150-170	35-45
Apple Yeast Tray Cake	Baking tray	3	Conventional	150-170	65-75
		2	Convection	150-170	70-80
	Baking tray+Dripping tray	1+4	Convection	150-170	75-85
Apple Pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Convectional	170-190	70-90
	Baking tray + Big grid+2 Springform cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1+3	Convection	170-190	80-100

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.
** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toast	Big grid	5	Large Grill	270 °C	1st: 1-2 2nd: 1-1 1/2
Beef Burgers * (12ea)	Small grid+Dripppping tray (to catch drippings)	4	Large Grill	270 °C	1st: 14-16 2nd: 4-6

* Beef Burgers: Preheat the empty oven for 15 minutes using Large Grill function.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 8 2012-04-03 7:20:05

functions

This oven offers six different functions. Depending on which operation mode you run the oven, twin cooking or single mode, you can choose between these functions:

Conventional
Heat is emitted from the top and bottom heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes.
Suggested temperature : 200 °C

Convection
The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking.
Suggested temperature : 170 °C

Top Heat + Convection
The heat generated by the top heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat.
Suggested temperature : 190 °C

Bottom Heat + Convection
The heat generated by the bottom heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes.
Suggested temperature : 190 °C

Small grill
Heat is emitted from the small area grill. This function should be used for smaller dishes that need less heat, like fish and filled baguettes.
Suggested temperature : 240 °C

Large grill
Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat.
Suggested temperature : 240 °C

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 9 2012-04-03 7:20:06

single mode

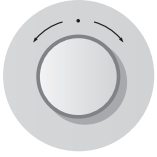
In single mode, the oven operates like a traditional oven. Use this mode for larger amounts of food or if you need special accessories such as the spit grill. In single mode you can use all oven functions.

Select Single mode | 01

Remove divider from the oven to use Single mode.

With the Single mode, you can choose from all oven functions.

SINGLE MODE		All functions are available with single mode. The single mode allows the traditional usage of the oven.



Set function | 02

Press **Function** key, function figure will blink.

Turn **Selector knob**, apply specific setting.

03 | Set temperature

Press Temperature key, temperature figure will blink.

twin cooking

This oven features the unique twin cooking system. It allows you to prepare two different meals at the same time using two different temperatures in the upper and lower compartment. Or you decide to cook either in the upper or lower compartment, which saves time and energy.

Select Twin cooking mode | 01

Inserted divider in rack 3 to use twin cooking.

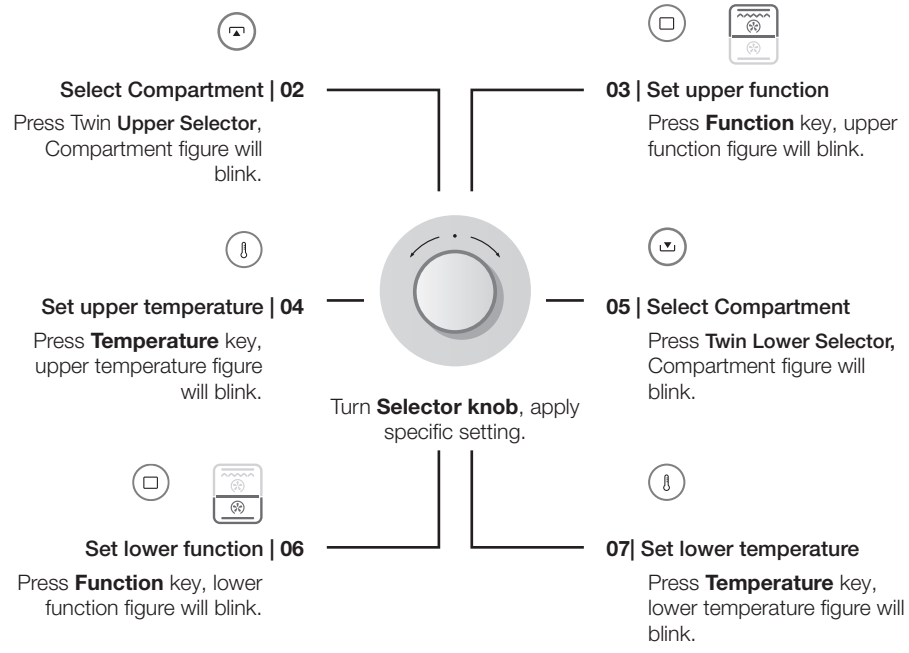
Depending on the selected twin cooking mode, you can choose from these functions:

UPPER MODE		Convection | Top Heat + Convection | Large grill The upper mode saves time and energy while cooking smaller amounts of food.
TWIN COOKING		Upper and lower function in either compartment Twin cooking allows you to cook two meals at different functions and temperature settings.
LOWER MODE		Convection | Bottom Heat + Convection The lower mode saves time and energy while cooking smaller amounts of food.

NOTE: Use steps 03/04 for upper mode and steps 06/07 for lower mode only.

NOTE: You should select Twin upper selector or Twin Lower selector.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 10 2012-04-03 7:20:07


Select Compartment | 02
Press Twin Upper Selector, Compartment figure will blink.
03 | Set upper function
Press Function key, upper function figure will blink.
Set upper temperature | 04
Press Temperature key, upper temperature figure will blink.
Turn Selector knob, apply specific setting.
05 | Select Compartment
Press Twin Lower Selector, Compartment figure will blink.
Set lower function | 06
Press Function key, lower function figure will blink.
07| Set lower temperature
Press Temperature key, lower temperature figure will blink.

settings

The twin cooking mode allows to use different settings for the upper- and lower compartment, such as various end time, cooking times, temperatures and alarm settings. To apply or modify settings in either compartment, press the respective key:

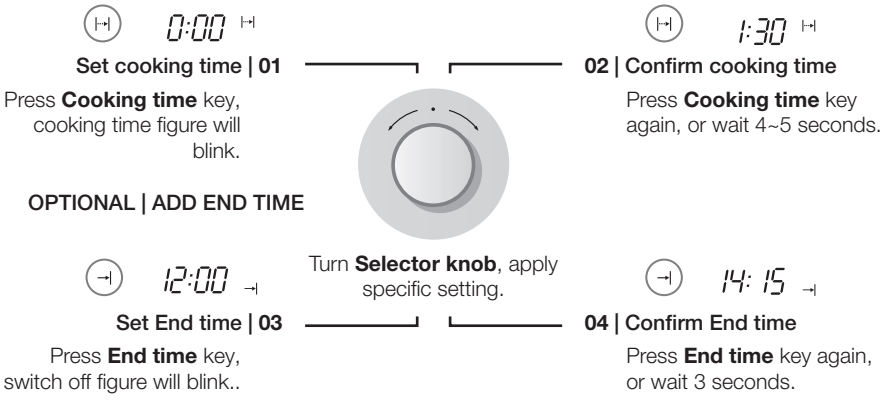
- Upper compartment
- Lower compartment

To apply or modify settings in Twin cooking mode, choose the compartment.

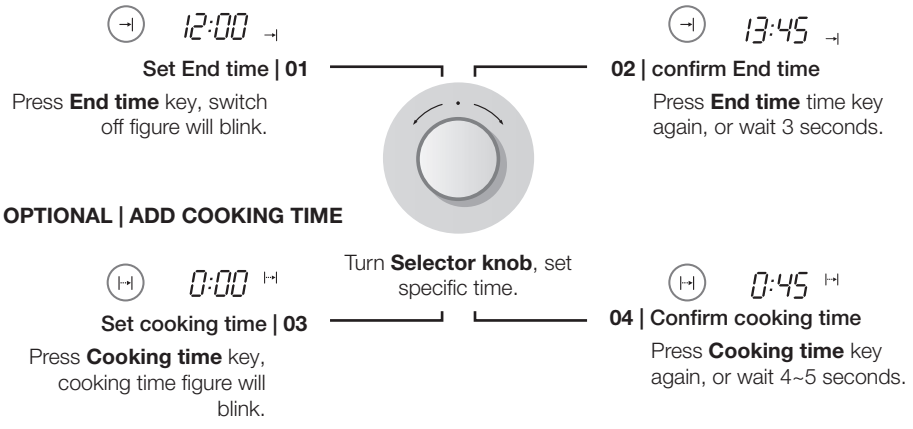
Delay start(add end time and cooking time) will not be set in twin cooking mode.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 11 2012-04-03 7:20:07

SET COOKING TIME


0:00
Set cooking time | 01
Press Cooking time key, cooking time figure will blink.
OPTIONAL | ADD END TIME
1:30
02 | Confirm cooking time
Press Cooking time key again, or wait 4~5 seconds.
Turn Selector knob, apply specific setting.
12:00
Set End time | 03
Press End time key, switch off figure will blink..
14:15
04 | Confirm End time
Press End time key again, or wait 3 seconds.

SET END TIME


12:00
Set End time | 01
Press End time key, switch off figure will blink.
OPTIONAL | ADD COOKING TIME
13:45
02 | confirm End time
Press End time time key again, or wait 3 seconds.
Turn Selector knob, set specific time.
0:00
Set cooking time | 03
Press Cooking time key, cooking time figure will blink.
0:45
04 | Confirm cooking time
Press Cooking time key again, or wait 4~5 seconds.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 12 2012-04-03 7:20:07

CHANGE TIMES SET

or or

Select time to change | 01

Press **End time** or **cooking time** key, time figure will blink.

Turn **Selector knob**

02 | Confirm changed time

Press **End time** or **cooking time** key, time figure will blink.

CHANGE TEMPERATURE

Set temperature | 01

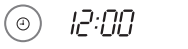
Press **Temperature** key, temperature figure will blink.

Turn **Selector knob**, set new temperature.

02 | Confirm temperature

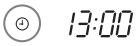
Wait 4~5 seconds, then the new temperature is set.

TIME SETTING



Set hours | 01

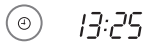
Press **Time** key, hours figure will blink.



Set minutes | 02

Press **Time** key, minutes figure will blink.

Turn **Selector knob**, set time.



03 | Confirm time

Press **Time** key again, to set the current time.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 13 2012-04-03 7:20:08

SET ALARM

Set alarm | 01

Press **Alarm** key, Alarm figure will blink.

Turn **Selector knob**, set timer time.

02 | Confirm alarm

Press **Alarm** key again or wait 3 seconds, and Alarm is set.

DEACTIVE ALARM

Press and hold **Alarm** key for two seconds, the alarm figure will fade and time is displayed.

TIME DISPLAY

During Cooking process, press **Time** key to see the clock time.

TONE SIGNAL

To activate or deactivate the tone signal, press and hold the **Time** and the **End time** key for 3 seconds.

ILLUMINATION

Press **Illumination** key 1x for illumination and 2x to turn it off.

Lower lamp is optional.

Press **Illumination** key 1x for full-, 2x for upper-, 3x for lower compartment illumination and 4x to turn it off.

KEYLOCK

Press and hold the **Keylock** key for 3 seconds. The keylock figure shows keylock activity.

SWITCH OFF

To switch the oven off, set operation knob to ‘0’.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 14 2012-04-03 7:20:08

automatic cooking

In auto cook mode you can select 15 Auto Programmes for cooking, roasting and baking.

Select Auto cook mode | 01

Remove divider from the oven to use Auto cook mode.

Set recipe | 02

Select the desired recipe by turning **Selector knob**.

03 | Set weight

Select the desired weight by turning **Selector knob**..

SINGLE OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 15 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.
Those can be used in the single cavity of your oven. Always remove the divider.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience.
You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level	Recommendation
1	**Frozen Pizza**	0.3-0.6 0.7-1.0	Big Grid	2	Put frozen pizza in the middle of the Big Grid.
2	**Frozen Oven Chips**	0.3-0.5 (thin) 0.6-0.8 (thick)	Baking tray	2	Distribute frozen oven chips evenly on the baking tray. First setting is for thin French fries, the second setting is for thick oven chips.
3	**Homemade Lasagne**	0.3-0.5 0.8-1.0	Big Grid	3	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
4	**Homemade Pizza**	1.0-1.2 1.3-1.5	Baking tray	2	But pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 (1.0-1.2 kg) is for thin pizzas and setting 2 (1.3-1.5 kg) is for pizza with much topping.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 15 2012-04-03 7:20:08

No	Food Item	Weight/kg	Accessory	Shelf Level	Recommendation
5	**Beef Steaks**	0.3-0.6 0.6-0.8	Drippping Tray with Small Grid	4	Put marinated beef steaks side by side on the Small Grid. Turn over as soon as the oven beeps. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.
6	**Roast Beef**	0.6-0.8 0.9-1.1	Drippping Tray with Small Grid	2	Put marinated roast beef on Small Grid. Turn over, as soon as the oven beeps.
7	**Roast Pork**	0.6-0.8 0.9-1.1	Drippping Tray with Small Grid	2	Put marinated roast pork on Small Grid. Turn over as soon as the oven beeps.
8	**Lamb Chops**	0.3-0.4 0.5-0.6	Drippping Tray with Small Grid	4	Marinate lamb chops. Put lamp chops on Small Grid. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
9	**Chicken pieces**	0.5-0.7 1.0-1.2	Drippping Tray with Small Grid	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the Small Grid.
10	**Whole Chicken**	1.0-1.1 1.2-1.3	Drippping Tray with Small Grid	2	Brush whole chicken with oil and spices. Put chicken on the Small Grid. Turn over, as soon as the oven beeps.
11	**Roast Fish**	0.5-0.7 0.8-1.0	Drippping Tray with Small Grid	4	Put fishes head to tail on the Small Grid. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
12	**Roast Vegetables**	0.4-0.5 0.8-1.0	Drippping Tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into deep pan. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
13	**Marble Cake**	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Big Grid	2	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.
14	**Fruit Flan Base**	0.3-0.4 (large) 0.2-0.3 (tartlets)	Big Grid	2	Put dough into buttered baking dish for cake base. First setting is for one fruit flan base, the second setting is for 6 small tartlets.
15	**Muffins**	0.5-0.6 0.7-0.8	Big Grid	2	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins. First setting is for small muffins, the second setting is for large muffins.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 16 2012-04-03 7:20:08

INSTALLATION

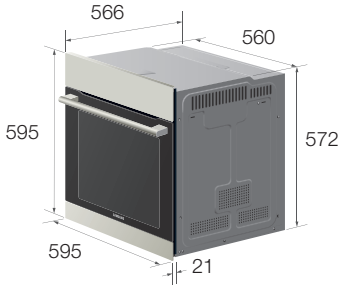
⚠ Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

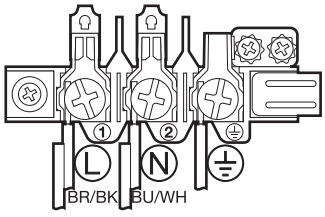
Technical specifications

Input voltage / frequency	230 V ~ 50 Hz
Volume (usable capacity)	66 L
Output rating	max. 3650 W
Net weight	approx. 39 kg
Weight with packaging	approx. 45 kg
Housing (W x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Oven interior (W x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Power connection

If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable H05 RR-F or H05 VV-F, min.1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm^2) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏚)-terminal. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

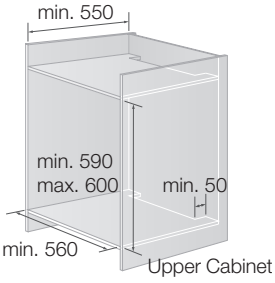


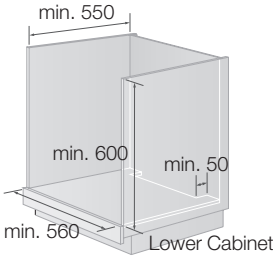
Installation in the cabinet

This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

- Observe minimum distances.
- Fix oven on both sides using screws

After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the interior surfaces of the oven.





BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 17 2012-04-03 7:20:10

INITIAL SETUP

Initial cleaning

Before the oven is used for the first time, it should be cleaned thoroughly. Do not use any abrasive cleaning agents, cloths or substances, because they could damage the oven surfaces.
Use warm water, detergent and soft clean cloth to clean the baking tray, dripping tray, grids and the other accessories, as well as the internal compartment and the guide rails at the oven sides.
The front should be cleaned with damp, soft and clean cloth.
Check if the oven clock is set correctly and remove all accessories from the oven. Run oven in single mode with convection for one hour at 200 °C. This procedure will burn any remaining production substances in the oven with an unmistakeable odour. This is normal, though make sure your kitchen is well ventilated during that time.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	• The oven may not be switched on. Switch the oven on. • The clock may not be set. Set the clock. • Check to see if the required settings have been applied. • A household fuse may have blown or a circuit breaker may has tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an electrician.
What should I do if the oven doesn't heat up even after the function and temperature have been set?	• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.
What should I do if the time display is blinking?	• There has been a power failure. Set the clock.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	• The oven light is faulty. Call your local service centre.
What should I do if the oven's fan is running without having been set?	• After use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 18 2012-04-03 7:20:10

INFORMATION CODES

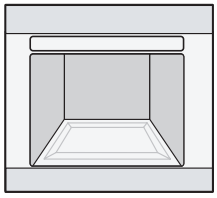
CODE	PROBLEM	SOLUTION
	Safety shut off. The oven continues operating at the set temperature for a prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using it again.
	Key is pressed for over 10 seconds.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
	Divider Missing. Divider use is incorrect.	Insert divider for upper, twin and lower mode. Remove divider for single mode.
	An oven error may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

1) ** refers to all numbers.

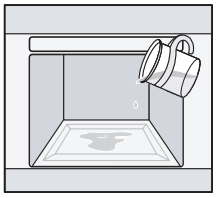
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 19 2012-04-03 7:20:10

STEAM CLEANING (OPTIONAL)

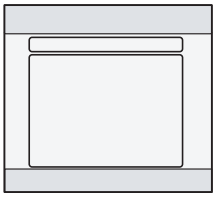
If your oven is dirty and must be cleaned, you could use the built-in steam cleaning. Steam cleaning will be available after the oven has cooled down.



1. Remove all accessories from the oven.



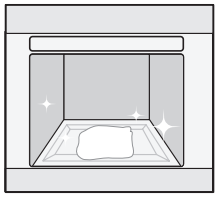
2. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven.



3. Close oven door.

4. Set the operation knob to steam cleaning. When you choose steam cleaning function, 'SC' sign pops up on the display and steam cleaning is automatically started.

5. When the display starts to blink and a beep occurs, the operation is complete. Set the operation knob to Off to end the steam cleaning.



6. Clean the oven interior with a soft clean cloth.

⚠ Steam cleaning notes

- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- Clean the oven interior with a sponge and detergent or a soft brush. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits can be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Use soft cloth and clear water to clean the interior. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar at 15° after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 20 2012-04-03 7:20:10

RAPID DRYING

1. Leave the oven door ajar at approximately 30 °.
2. Set the operation knob to single mode.
3. Press the function button.
4. Select convection with the selector knob.
5. Set a cooking time of about 5 minutes and a temperature of 50 °C.
6. Switch the oven off at the end of this period.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (OPTIONAL)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, while baking or roasting. Higher temperatures will result in faster burning.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean all interior oven surfaces as described in the hand cleaning section.
3. Set the oven to upper- and lower heat.
4. Set the heat to 250 °C.
5. Run the oven for approximately 1 hour. The length of time depends on the degree of soiling. Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.

HAND CLEANING

⚠ **CAUTION:** MAKE SURE THE OVEN AND ACCESSORY IS COOL BEFORE CLEANING

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.

Aluminum oven fronts

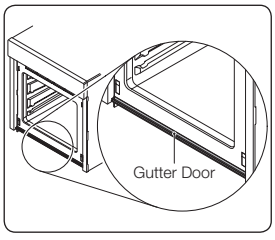
- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or micro fiber cloth and a mild window cleaning detergent.

Accessory

Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

Gutter door

- The gutter door is for collecting the water from the moisture when oven is operating and it protects furniture. Clean the gutter door after cooking.

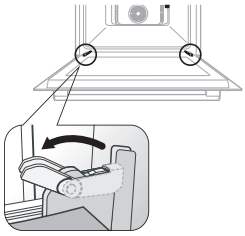


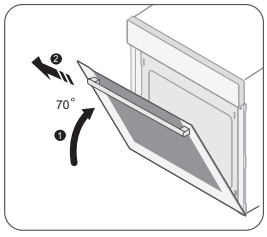
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 21 2012-04-03 7:20:10

DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

CAUTION: The oven door is heavy.



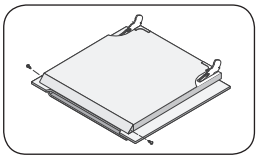


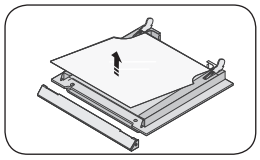
1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.
2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

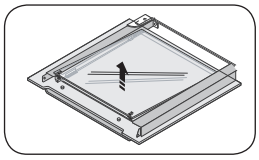
ATTACHING: Repeat steps 1 and 2 in reverse order.

DOOR GLASS REMOVAL

The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.







1. Remove the two screws on the left and right sides of the door.
2. Detach the covering and remove glass 1 from the door.
3. Lift glass 2 and remove the two holder glass rubber from the top of the sheet, Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

ATTACHING: Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.
The Door-Glass is different from 2EA to 4EA model by model.
When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

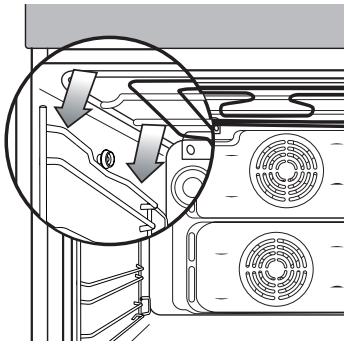
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 22 2012-04-03 7:20:12

side runners (optional)

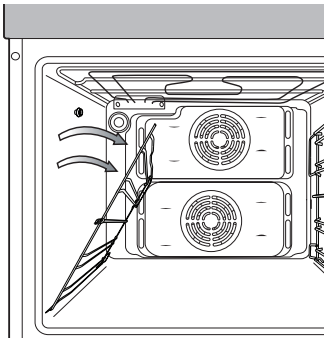
To clean the interior of the oven, the both side runners can be removed.

DETACHING THE SIDE RUNNERS

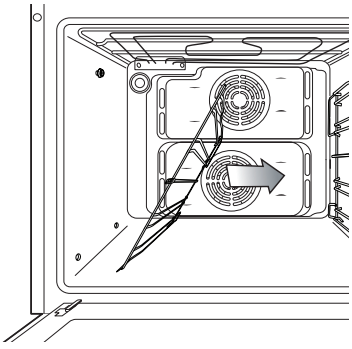
1. Press central part of the side runner top portion.



2. Rotate the side runner by approximately 45º.



3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.



Attaching : Repeat steps 1,2 and 3 in reverse order.

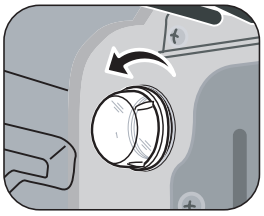
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 23 2012-04-03 7:20:13

BULB EXCHANGE

Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:

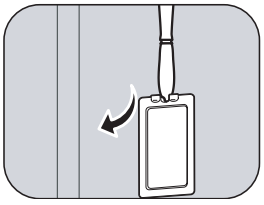
- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven lamp



1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

Oven side light (Optional)



1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame.
2. Pop out the cover.
3. If necessary, replace the halogen bulb with a 25-40 watt, 230 V, 300 °C heat resistant halogen oven light bulb.

Tip: Always use a cloth when handling a halogen bulb to prevent sweat from fingers being deposited on the bulb surface.

4. Reattach the glass cover.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_EN.indd 24 2012-04-03 7:20:13

memo

memo

memo

QUESTIONS OR COMMENTS

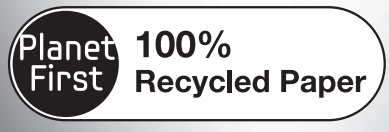
COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DG68-00191P

Série BQ1

Encastrable

de la cuisinière électrique



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 1 2012-04-03 7:21:17

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT ou ATTENTION	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service de dépannage SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé (pour les modèles à filerie fixe).
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger (pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Si l'appareil est équipé d'un mode vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée.

- Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche.
- Risque de blessure.

⚠ **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

⚠ **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.

⚠ **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Lorsque le four fonctionne, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 2 2012-04-03 7:21:17

- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), utilisez la grande grille. Si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four si celui-ci est encore chaud. Vous risqueriez d'endommager la surface émaillée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. L'aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et les aliments ne cuiront pas convenablement.
- Le jus des fruits laissent des traces parfois indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants âgés de 8 ans et plus) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes.
- Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage.
- Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte.
- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objet lourd sur la porte.
- N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four est en marche.

MISE AU REBUT DES DÉCHETS

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.

En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 3 2012-04-03 7:21:17

sommaire

COMMANDES DU FOUR 6

6 Commandes du four

ACCESSOIRES 6

6 Accessoires

ESSAIS DE PLATS 8

8 Essais de plats

FONCTIONS 9

9 Fonctions

MODE UNIQUE 10

10 Mode unique

CUISSON DOUBLE 12

12 Cuisson double

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 4 2012-04-03 7:21:17

RÉGLAGES 11

12 Réglage du temps de cuisson
12 Réglage de l'heure de fin de cuisson
13 Modification du temps réglé
13 Modification de la température
13 Réglage de l'heure
14 Réglez l'alarme
14 Désactivation de l'alarme
14 Affichage de l'heure
14 Signal sonore
14 Éclairage
14 Verrouillage
14 Mise hors tension

CUISSON AUTOMATIQUE 15

15 Programmes de cuisson automatique unique

INSTALLATION ET ENTRETIEN 17

17 Installation
18 Configuration initiale
18 Dépannage
19 Codes d'erreur

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 20

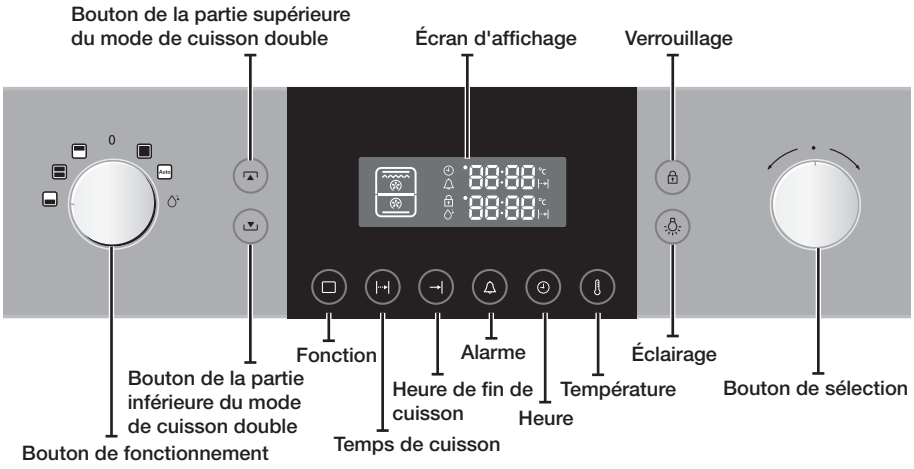
20 Nettoyage vapeur (en option)
21 Séchage rapide
21 Surface émaillée catalytique (en option)
21 Nettoyage manuel
22 Retrait de la porte
22 Retrait des vitres de la porte

GLISSIÈRES LATÉRALES 23

23 Retrait des glissières latérales
24 Remplacement de l'ampoule

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 5 2012-04-03 7:21:17

commandes du four



Façade

La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

accessoires

Votre nouveau four Samsung est livré avec de nombreux accessoires qui s'avéreront très utiles lors de la préparation des différents plats. Les accessoires comptent notamment une plaque séparatrice pour le mode de cuisson double, des plaques, des grilles et une broche.

ATTENTION : Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.

Plaque séparatrice (en option)
Utilisez la plaque séparatrice avec le mode de cuisson double. Elle permet de séparer la partie supérieure et la partie inférieure du four et doit être insérée au niveau 3.

Petite grille (en option)
La petite grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Vous pouvez l'associer à la lèchefrite afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.

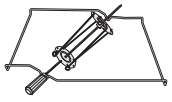
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 6 2012-04-03 7:21:18

Grande grille (en option)
La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.

Lèchefrite (en option)
La lèchefrite (creuse) peut être utilisée pour le rôtissage. Elle peut être associée à la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.

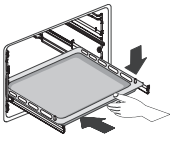
Plaque à pâtisserie (en option)
La plaque à pâtisserie (plate) peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.

Broche (en option)
La broche peut être utilisée pour faire rôtir de la volaille (ex : poulet). La broche ne peut être utilisée qu'en mode unique au niveau 3, car elle doit être fixée à un adaptateur sur la paroi arrière. Retirez la poignée noire pour la cuisson.



Broche de rôtissoire et brochette (en option)
Utilisation :

- Placez la lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support. (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.



Rainure de guidage télescopique (en option)

- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Placez la plaque ou la grille sur les guides et poussez-la complètement dans le four. Fermez la porte du four uniquement après avoir complètement inséré les guides télescopiques.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 7 2012-04-03 7:21:19

essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.
Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Sablés	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	150-170	20-30
		2	Cuisson par convection	150-170	35-45
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+4	Cuisson par convection	150-170	35-45
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
		2	Cuisson par convection	150-170	30-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+4	Cuisson par convection	150-170	30-40
Génoise	Moule à fond amovible sur la grande grille (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grande grille	2	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
		2	Cuisson par convection	150-170	35-45
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	150-170	65-75
		2	Cuisson par convection	150-170	70-80
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+4	Cuisson par convection	150-170	75-85
Tarte aux pommes	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible * (revêtement noir, ø 20 cm)	1 Placés en diagonale	Cuisson par convection	170-190	70-90
	Plaque à pâtisserie + Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson par convection	170-190	80-100

* Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.
** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre, sur deux grilles.

Faire griller

faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	270 °C	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers * (X 12)	Petite grille+Lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	270 °C	1er côté : 14-16 2e côté : 4-6

*Hamburgers : faites préchauffer le four pendant 15 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 8 2012-04-03 7:21:19

fonctions

Ce four propose six fonctions différentes. En fonction du mode utilisé, cuisson double ou cuisson unique, vous pouvez choisir parmi les fonctions suivantes :

Cuisson traditionnelle
La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats.
Température recommandée : 200 °C

Cuisson par convection
La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues.
Température recommandée : 170 °C

Chaleur par le haut + Convection
La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande.
Température recommandée : 190 °C

Chaleur par le bas + Convection
La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux.
Température recommandée : 190 °C

Petit gril
La chaleur est générée par le petit gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des petits plats nécessitant moins de chaleur comme le poisson ou les baguettes garnies.
Température recommandée : 240 °C

Grand gril
La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades.
Température recommandée : 240 °C

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 9 2012-04-03 7:21:19

mode unique

En mode unique, le four fonctionne comme un four traditionnel. Utilisez ce mode pour les quantités plus importantes ou si vous souhaitez utiliser un accessoire spécial comme le porte broche. En mode unique, vous pouvez utiliser toutes les fonctions du four.

Sélectionnez le mode unique | 01

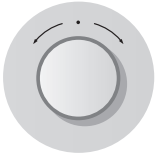
Retirez la plaque séparatrice du four pour utiliser le mode Unique.

Avec le mode Unique, vous pouvez utiliser toutes les fonctions du four.

MODE UNIQUE		Toutes les fonctions sont disponibles en mode unique. Le mode unique permet une utilisation traditionnelle du four.

Réglez la fonction | 02

Appuyez sur la touche **Fonction**. L'icône de la fonction clignote.



Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

03 | Réglage de la température

Appuyez sur la touche Température, l'icône correspondante clignote.

cuisson double

Ce four est équipé de la fonction de cuisson double. Cette fonction permet de préparer deux plats différents en même temps en utilisant deux températures différentes dans la partie supérieure et la partie inférieure du four. Vous pouvez également choisir de cuire les aliments dans la partie supérieure ou la partie inférieure du four, ce qui constitue une économie de temps et d'énergie.

Sélectionnez le mode de cuisson double | 01

Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour utiliser la cuisson double.

Selon le mode de cuisson double sélectionné, vous pouvez utiliser l'une des fonctions suivantes :

MODE SUPÉRIEUR		Convection | Chaleur par le haut + Convection | Grand gril Le mode supérieur permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
CUISSON DOUBLE		Fonction supérieure et inférieure dans l'une ou l'autre partie du four La cuisson double permet de cuire deux plats en même temps à l'aide de fonctions et de réglages de température différents.
MODE INFÉRIEUR		Convection | Chaleur par le bas + Convection Le mode inférieur permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 10 2012-04-03 7:21:20

REMARQUE : suivez les étapes 03/04 pour le mode supérieur et les étapes 06/07 pour le mode inférieur.

REMARQUE : sélectionnez le bouton supérieur ou inférieur du mode double.

Réglage du compartiment | 02

Appuyez sur le **bouton supérieur** de la cuisson double. L'icône du compartiment clignote.

03 | Réglage de la fonction supérieure

Appuyez sur le bouton **Fonction**. L'icône de la fonction supérieure clignote.

Réglage de la température supérieure | 04

Appuyez sur la touche **Température**, l'icône de la température supérieure clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

05 | Sélection du compartiment

Appuyez sur le **bouton inférieur de la cuisson double**. L'icône du compartiment clignote.

Réglage de la fonction inférieure | 06

Appuyez sur le bouton **Fonction**. L'icône du mode Inférieur clignote.

07| Réglage de la température inférieure

Appuyez sur la touche **Température**, l'icône de la température inférieure clignote.

réglages

Le mode de cuisson double permet d'utiliser différents réglages pour la partie supérieure et la partie inférieure du four (fin de cuisson, temps de cuisson, réglages de température et d'alarme). Pour appliquer ou modifier les réglages de l'une ou l'autre partie du four, appuyez sur la touche :

- partie supérieure
- partie inférieure

Pour appliquer ou modifier des réglages dans le mode de cuisson double, sélectionnez le compartiment.

L'heure de départ différé (heure de fin de cuisson et temps de cuisson) n'est pas réglée en mode de cuisson double.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 11 2012-04-03 7:21:20

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Réglage du temps de cuisson | 01

Appuyez sur la touche **Temps de cuisson**. L'icône du temps de cuisson clignote.

02 | Confirmation du temps de cuisson

Appuyez à nouveau sur la touche **Temps de cuisson** ou patientez 4 à 5 secondes.

EN OPTION | AJOUT DE LA FIN DE CUISSON

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

Réglage de la fin de cuisson | 03

Appuyez sur le bouton **Heure de fin de cuisson**. L'icône d'arrêt clignote.

04 | Confirmation de la fin de cuisson

Appuyez à nouveau sur le bouton **Fin de cuisson** ou patientez 3 secondes.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

Réglage de la fin de cuisson | 01

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson**. L'icône d'arrêt clignote.

02 | Confirmation de la fin de cuisson

Appuyez à nouveau sur le bouton **Fin de cuisson** ou patientez 3 secondes.

EN OPTION | AJOUT D'UN TEMPS DE CUISSON

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure souhaitée.

Réglage du temps de cuisson | 03

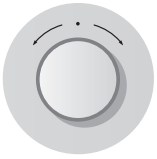
Appuyez sur la touche **Temps de cuisson**. L'icône du temps de cuisson clignote.

04 | Confirmation du temps de cuisson

Appuyez à nouveau sur la touche **Temps de cuisson** ou patientez 4 à 5 secondes.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 12 2012-04-03 7:21:21

MODIFICATION DU TEMPS RÉGLÉ



ou ou

Sélectionnez l'heure à modifier | 01

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson** ; l'heure clignote.

Tournez le **bouton de sélection**.

02 | Confirmation de la modification de l'heure

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson** ; l'heure clignote.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

200 °C 888 °F/°C

Réglez la température | 01

Appuyez sur la touche **Température**, l'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez la nouvelle température.

180 °C 888 °F/°C

02 | Confirmation de la température

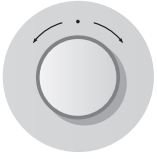
Patientez 4 à 5 secondes pour que la nouvelle température soit appliquée.

RÉGLAGE DE L'HEURE

12:00

Réglez les heures | 01

Appuyez sur la touche **Horloge** ; les heures clignotent.



13:00

Réglez les minutes | 02

Appuyez sur la touche **Horloge** ; les minutes clignotent.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure.

13:25

03 | Confirmez l'heure

Appuyez à nouveau sur la touche **Horloge** pour valider l'heure.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 13 2012-04-03 7:21:21

RÉGLEZ L'ALARME

Réglez l'alarme | 01

Appuyez sur la touche **Alarme** ; l'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure de la minuterie.

02 | Confirmez l'alarme

Appuyez à nouveau sur la touche **Alarme** ou patientez 3 secondes pour activer l'alarme.

DÉSACTIVATION DE L'ALARME

Appuyez sur la touche **Alarme** pendant 2 secondes ; l'icône de l'alarme disparaît et l'heure s'affiche.

AFFICHAGE DE L'HEURE

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Horloge** pour afficher l'heure.

SIGNAL SONORE

Pour activer ou désactiver le signal sonore, appuyez sur la touche **Horloge** et la touche **Fin de cuisson** pendant 3 secondes.

ÉCLAIRAGE

Appuyez sur la touche **Éclairage** 1 fois pour activer l'éclairage et 2 fois pour le désactiver.

L'ampoule inférieure est proposée en option.

Appuyez sur la touche **Éclairage** 1 fois pour un éclairage complet, 2 fois pour éclairer la partie supérieure, 3 fois pour éclairer la partie inférieure et 4 fois pour désactiver l'éclairage.

VERROUILLAGE

Appuyez sur la touche **Verrouillage** pendant 3 secondes. L'icône représentant un verrou s'affiche indiquant que la fonction est activée.

MISE HORS TENSION

Pour éteindre le four, réglez le bouton de fonctionnement sur 0.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 14 2012-04-03 7:21:21

cuisson automatique

En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 15 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux.

Sélectionnez le mode de cuisson automatique | 01

Retirez la plaque séparatrice du four pour utiliser le mode de cuisson automatique.

Réglez la recette | 02

Sélectionnez la recette souhaitée en tournant le **bouton de sélection**.

03 | Réglage du poids

Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de sélection**.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE UNIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 15 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Dans ce cas, retirez toujours la plaque séparatrice.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.
Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
1	**Pizza surgelée**	0,3-0,6 0,7-1,0	Grande grille	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grande grille.
2	**Frites au four surgelées**	0,3 à 0,5 (fines) 0,6 à 0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.
3	**Lasagnes maison**	0,3-0,5 0,8-1,0	Grande grille	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
4	**Pizza maison**	1,0-1,2 1,3-1,5	Plaque à pâtisserie	2	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1,0 à 1,2 kg) convient aux pizzas fines et le réglage 2 (1,3 à 1,5 kg) convient aux pizzas avec beaucoup de garniture.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 15 2012-04-03 7:21:22

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
5	**Biftecks**	0,3-0,6 0,6-0,8	Lèchefrite et petite grille	4	Placez les biftecks marinés côte à côte sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
6	**Rôti de bœuf**	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de bœuf mariné sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
7	**Rôti de porc**	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de porc mariné sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8	**Côtelettes d'agneau**	0,3-0,4 0,5-0,6	Lèchefrite et petite grille	4	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.
9	**Morceaux de poulet**	0,5-0,7 1,0-1,2	Lèchefrite et petite grille	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la petite grille.
10	**Poulet entier**	1,0-1,1 1,2-1,3	Lèchefrite et petite grille	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
11	**Poisson grillé**	0,5-0,7 0,8-1,0	Lèchefrite et petite grille	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la petite grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).
12	**Légumes grillés**	0,4-0,5 0,8-1,0	Lèchefrite	4	Placez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
13	**Gâteau marbré**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.
14	**Pâte pour flan aux fruits**	0,3-0,4 (grand) 0,2-0,3 (tartelettes)	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits, le second à la cuisson de 6 petites tartelettes.
15	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 16 2012-04-03 7:21:22

INSTALLATION

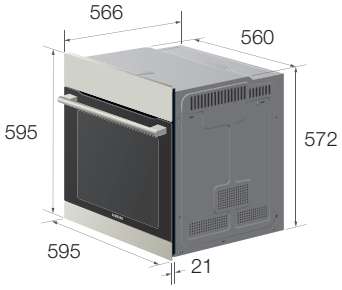
⚠ Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

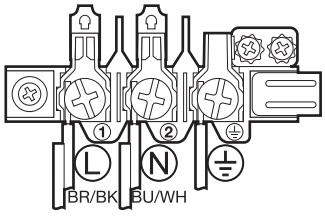
Caractéristiques techniques

Tension/Fréquence d'entrée	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	66 L
Puissance de sortie	3650 W maxi.
Poids net	env. 39 kg
Poids avec emballage	env. 45 kg
Dimensions hors tout (l x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (l x H x P)	440 x 365 x 405 mm



Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

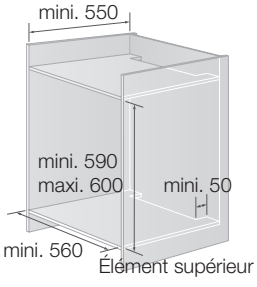


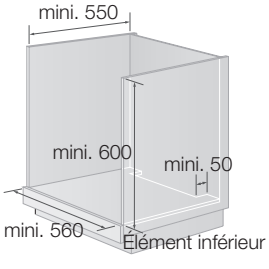
Installation dans l'élément

Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.





BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 17 2012-04-03 7:21:23

CONFIGURATION INITIALE

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de chiffons, de substances ou de détergents abrasifs car ils risqueraient d'endommager les surfaces du four. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour nettoyer la plaque à pâtisserie, la lèchefrite, les grilles et les autres accessoires ainsi que les parois intérieures et les rails de guidage du four. Nettoyez la façade à l'aide d'un chiffon propre humide et doux.
Vérifiez que l'horloge du four est correctement réglée et retirez tous les accessoires du four. Faites fonctionner le four en mode unique avec convection pendant une heure à 200 °C. Cette procédure permet de brûler tous les dépôts dans le four. Une odeur caractéristique est alors générée. Ceci est tout à fait normal. Assurez-vous cependant que votre cuisine est correctement ventilée durant cette opération.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge. • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait grillé ou que le disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire si l'heure clignote ?	• Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• La lumière du four est défectueuse. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été réglé au préalable ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 18 2012-04-03 7:21:23

CODES D'ERREUR

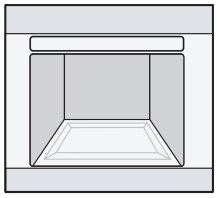
CODE	PROBLÈME	SOLUTION
	Dispositif d'arrêt de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
	Touche actionnée pendant plus de 10 secondes.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
	Plaque séparatrice manquante. Utilisation incorrecte de la plaque séparatrice.	Insérez la plaque séparatrice pour le mode supérieur, double et inférieur. Retirez la plaque séparatrice pour le mode unique.
	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

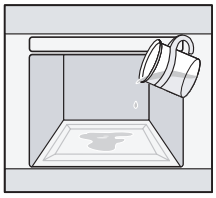
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 19 2012-04-03 7:21:23

NETTOYAGE VAPEUR (EN OPTION)

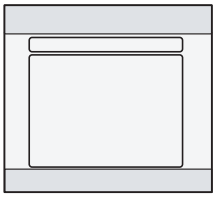
Si votre four est sale et que vous souhaitez le nettoyer, utilisez le nettoyage vapeur intégré. Le nettoyage vapeur est disponible après refroidissement du four.



1. Retirez tous les accessoires du four.



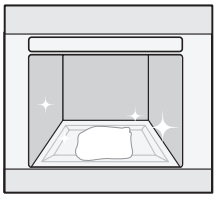
2. Versez 400 ml (3/4 pinte) d'eau dans le fond du four.



3. Fermez la porte du four.

4. Sélectionnez le nettoyage vapeur à l'aide du bouton de fonctionnement. Lorsque vous sélectionnez la fonction de nettoyage vapeur, le signe 'SC' s'affiche à l'écran et le nettoyage vapeur est lancé automatiquement.

5. Lorsque l'affichage commence à clignoter et qu'un signal sonore retentit, l'opération est terminée. Réglez le bouton de fonctionnement sur Arrêt pour arrêter le nettoyage vapeur.



6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon propre et doux.

Remarques sur le nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'une éponge et de détergent ou d'une brosse souple. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau claire pour nettoyer l'intérieur du four. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15 °) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 20 2012-04-03 7:21:23

SÉCHAGE RAPIDE

1. Laissez la porte du four entrebâillée à environ 30 °.
2. Réglez le bouton de fonctionnement sur le mode unique.
3. Appuyez sur le bouton de fonction.
4. Sélectionnez la convection à l'aide du bouton de sélection.
5. Réglez un temps de cuisson d'environ 5 minutes et une température de 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

SURFACE ÉMAILLÉE CATALYTIQUE (EN OPTION)

L'habillage amovible est recouvert d'une couche d'émail catalytique gris foncé ; ce revêtement peut progressivement se recouvrir des huiles et graisses circulant dans l'air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four dépasse les 200 °C, pendant les phases de cuisson ou de rôtissage. Plus la température est élevée, plus ces dépôts brûlent rapidement.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez toutes les parois intérieures du four comme décrit dans la section concernant le nettoyage manuel.
3. Réglez le four sur chaleur par le haut et par le bas.
4. Réglez la température sur 250 °C.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure. Les traces de graisse résiduelles disparaîtront progressivement, à chaque nouvelle utilisation du four à haute température.

NETTOYAGE MANUEL

⚠ **ATTENTION :** ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SONT FROIDS AVANT DE LES NETTOYER

Cavité du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

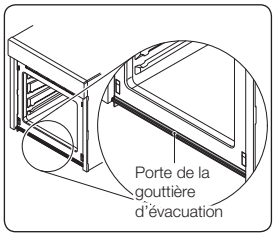
Accessoire

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 21 2012-04-03 7:21:23

Porte de la gouttière d'évacuation

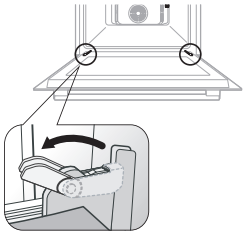
- La porte de la gouttière d'évacuation sert à collecter l'eau issue de la condensation lorsque le four fonctionne et elle permet de protéger les meubles. Nettoyez la porte de la gouttière d'évacuation après votre cuisson.

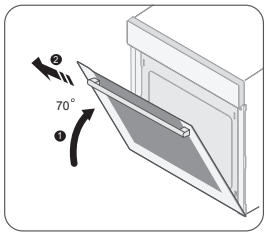


RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

⚠ **ATTENTION :** La porte du four est lourde.



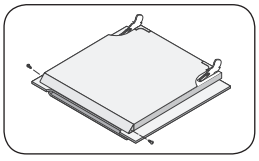


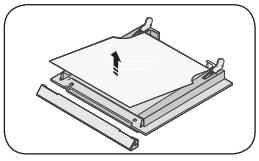
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

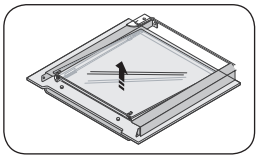
ASSEMBLAGE : Répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse.

RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.







1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.
3. Soulevez la vitre 2 et retirez les deux supports en caoutchouc situés en haut de celle-ci. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

ASSEMBLAGE : Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.
La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle.
Lors de la pose de la vitre intérieure 1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

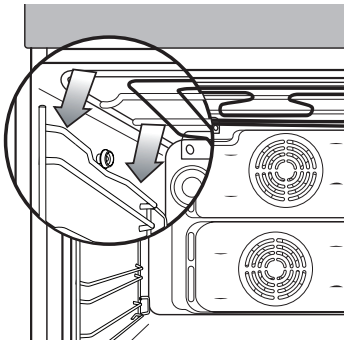
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 22 2012-04-03 7:21:24

glissières latérales (en option)

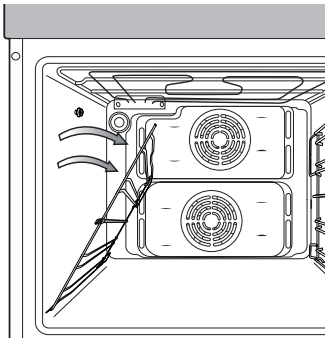
Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l'intérieur du four.

RETRAIT DES GLISSIÈRES LATÉRALES

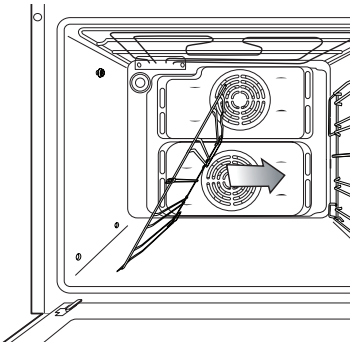
1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



2. Faites pivoter la glissière latérale d'environ 45 °.



3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux fixations inférieures.



Assemblage : Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.

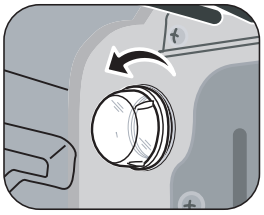
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 23 2012-04-03 7:21:25

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Risque de choc électrique ! Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous :

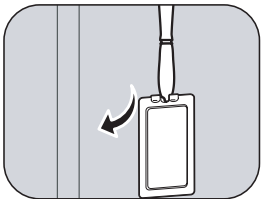
- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Ampoule arrière du four



1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W/230 V conçue pour résister à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Éclairage latéral du four (en option)



1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre.
2. Extrayez le cache.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.

Conseil : utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter les traces de doigt.

4. Remettez le cache en place.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_FR.indd 24 2012-04-03 7:21:25

notes

notes

notes

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code N ° : DG68-00191P

Série BQ1

Forno de encastrar

manual do utilizador

Planet First **100% Recycled Paper**

O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

imagine the possibilities

PORTUGUÊS

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung.
Registe o seu produto em

www.samsung.com/register

SAMSUNG

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 1 2012-04-03 7:23:31

utilizar este manual

Obrigado por ter adquirido um forno de encastrar SAMSUNG.
Este Manual do utilizador contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a ajudá-lo na utilização e manutenção do seu aparelho.
Leia este Manual do utilizador antes de utilizar o forno e guarde-o para consulta futura.

No texto deste Manual do utilizador são utilizados os símbolos que se seguem:

AVISO ou CUIDADO	**Importante**	**Nota**

instruções de segurança

A instalação deste forno só pode ser efectuada por um electricista qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do aparelho à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

SEGURANÇA ELÉCTRICA

Se o forno ficar danificado durante o transporte, não o ligue.

- A ligação deste aparelho à fonte de alimentação só pode ser efectuada por um técnico de electricidade com qualificações específicas.
- Não tente utilizar o aparelho se o mesmo tiver uma avaria ou se estiver danificado.
- As reparações só podem ser efectuadas por um técnico qualificado. Uma reparação incorrecta pode ser potencialmente perigosa para si e para os outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contacte um Centro de assistência SAMSUNG ou o seu revendedor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou numa loja de assistência autorizada. (Apenas para aparelhos de instalação eléctrica fixa.)
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. (Apenas para aparelhos com cabo de alimentação.)
- Os cabos e os fios eléctricos não podem ficar em contacto com o forno.
- O forno deve ser ligado à fonte de alimentação por meio de um disjuntor ou fusível aprovado. Nunca utilize múltiplos adaptadores de ficha nem extensões.
- A placa de dados está localizada no lado direito da porta.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando for necessário repará-lo ou limpá-lo.
- Tenha cuidado quando ligar aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- O aparelho deve ficar instalado de forma a poder ser desligado da alimentação. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação eléctrica fixa de acordo com as regras de instalação eléctrica.

Se este aparelho incluir a função de cozedura a vapor, não o utilize se o recipiente de fornecimento de água estiver danificado.

- Caso o recipiente esteja rachado ou partido, não utilize o aparelho e contacte o centro de assistência mais próximo.
- Caso contrário, tal pode resultar em ferimentos.

AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. De forma a evitar queimaduras, deve manter as crianças afastadas do aparelho.

AVISO: o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

AVISO: para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

SEGURANÇA DURANTE O FUNCIONAMENTO

- Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.
- Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam muito quentes, podendo provocar queimaduras. Não toque nas resistências de aquecimento nem nas superfícies interiores do forno enquanto não tiverem arrefecido.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 2 2012-04-03 7:23:31

- Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.
- Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.
- Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se se entrar em contacto com uma parte quente do forno.
- Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.
- Durante a utilização do forno, deve manter as crianças a uma distância segura.
- Os alimentos congelados, como as pizas, devem ser cozinhados na grelha grande. Se utilizar o tabuleiro de forno, pode deformá-lo devido à grande variação das temperaturas.
- Não deite água no fundo do forno se o mesmo estiver quente. Se o fizer, pode danificar a superfície esmaltada.
- A porta do forno tem de estar fechada durante a sua utilização.
- Não forre o fundo do forno com folha de alumínio, nem coloque tabuleiros de forno ou formas nessa zona. A folha de alumínio não permite a circulação do calor, o que pode danificar as superfícies esmaltadas e fazer com que os alimentos fiquem mal cozinhados.
- Os sumos de frutas deixam manchas, que podem tornar-se indeléveis, nas superfícies esmaltadas do forno. Utilize um tabuleiro fundo para cozinhar bolos muito húmidos.
- Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.
- As crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.
- O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.
- Durante a limpeza as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho.
- O excesso de líquido derramado deve ser removido antes da limpeza e os utensílios indicados no manual de limpeza podem ser deixados no forno durante a limpeza.
- Se este aparelho incluir a função de limpeza a vapor ou de limpeza automática, o excesso de líquido derramado deve ser removido antes da limpeza e não podem ser deixados utensílios no forno durante a limpeza a vapor ou limpeza automática.
- Se este aparelho incluir a função de limpeza automática, durante a limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho.
- Não se coloque em cima da porta, nem se encoste, sente ou coloque objectos pesados sobre a mesma.
- Não utilize força excessiva para abrir a porta.

⚠ **AVISO:** não desligue o aparelho da fonte de alimentação, mesmo depois de o processo de cozedura estar concluído.

⚠ **AVISO:** não deixe a porta aberta quando estiver a utilizar o forno.

INSTRUÇÕES SOBRE ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Eliminação do material de embalagem

- O material utilizado para embalar o forno é reciclável.
- Coloque os materiais de embalagem no contentor apropriado das suas instalações locais de eliminação de resíduos.

Eliminar aparelhos velhos

⚠ **AVISO:** antes de deitar fora aparelhos velhos, torne-os inoperáveis para que não possam ser uma fonte de perigo.

Para tal, desligue o aparelho da tomada de corrente e retire o cabo eléctrico.

Para proteger o ambiente, é importante que elimine os aparelhos de forma correcta.

- Não os deite fora com o lixo doméstico.
- Informe-se junto das entidades responsáveis pela recolha de resíduos da sua zona sobre as datas e os locais públicos de recolha.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 3 2012-04-03 7:23:31

índice

CONTROLOS DO FORNO 6

6 Controlos do forno

ACESSÓRIO 6

6 Acessório

PRATOS DE TESTE 8

8 Pratos de teste

FUNÇÕES 9

9 Funções

MODO SIMPLES 10

10 Modo simples

COZEDURA DUPLA 10

10 Cozedura dupla

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 4 2012-04-03 7:23:31

PROGRAMAÇÕES 11

12 Programar o tempo de cozedura
12 Programar a hora de finalização
13 Alterar o tempo programado
13 Alterar a temperatura
13 Acertar o relógio
14 Programar alarme
14 Desactivar alarme
14 Visualização do relógio
14 Sinal sonoro
14 Iluminação
14 Bloqueio de teclas
14 Desligar

COZEDURA AUTOMÁTICA 15

15 Programas de cozedura automática no forno no modo Simples

INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO 17

17 Instalação
18 Configuração inicial
18 Resolução de problemas
19 Códigos de informação

LIMPEZA E MANUTENÇÃO 20

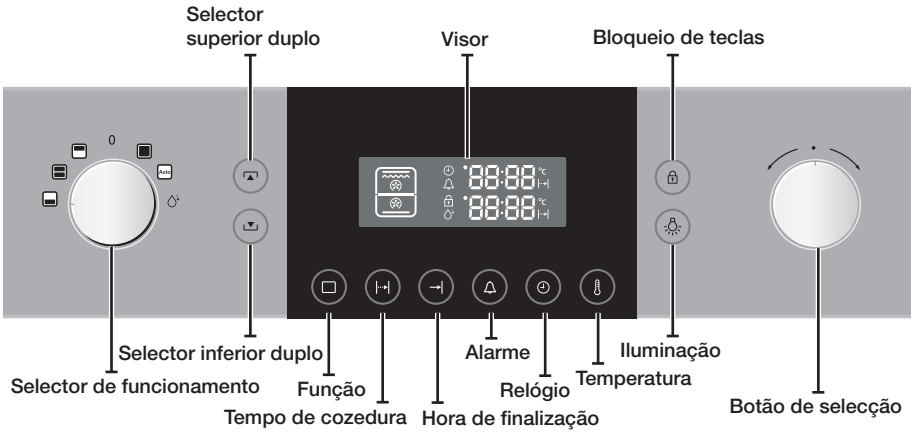
20 Limpeza a vapor (Opcional)
21 Secagem rápida
21 Superfície em esmalte catalítico (Opcional)
21 Limpeza manual
22 Remoção da porta
22 Remoção do vidro da porta

CALHAS LATERAIS 23

23 Retirar as calhas laterais
24 Substituição de lâmpadas

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 5 2012-04-03 7:23:31

controlos do forno



Design frontal

O painel frontal está disponível em várias opções de materiais e cores incluindo aço inoxidável, branco, preto e vidro. Por questões de melhoria da qualidade, o aspecto pode estar sujeito a alterações.

acessório

O seu novo forno Samsung é fornecido com uma variedade de acessórios que podem ser bastante úteis durante a preparação de diferentes refeições. Inclui a divisória para o modo de cozedura dupla exclusivo, tabuleiros, grelhas e um espeto.

ATENÇÃO: assegure-se de que encaixa correctamente os acessórios nos suportes. Os tabuleiros devem ficar, no mínimo, a 2 cm do fundo do forno. Caso contrário, pode danificar a superfície esmaltada.

Divisória (Opcional)
Terá de instalar a divisória se pretender utilizar o modo de cozedura dupla do forno. Esta separa o compartimento superior do inferior e tem de ser instalada no suporte 3.

Grelha pequena (Opcional)
A grelha pequena deve ser usada para grelhar e assar refeições. Pode ser usada em conjugação com o tabuleiro de recolha de líquidos para evitar que os mesmos caiam no fundo do forno.

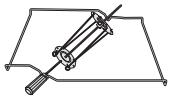
Grelha grande (Opcional)
A grelha grande deve ser utilizada para grelhar e assar refeições. Pode utilizá-la com caçarolas e outros tachos de levar ao forno.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 6 2012-04-03 7:23:32

Tabuleiro de recolha de líquidos (Opcional)
O tabuleiro de recolha de líquidos (fundo) é bom para assados. Pode ser usado em conjugação com a grelha pequena para evitar que os líquidos caiam no fundo do forno.

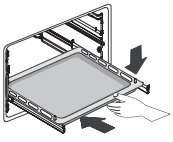
Tabuleiro de forno (Opcional)
O tabuleiro de forno (plano) pode ser usado para a preparação de bolos, bolachas e outros doces.

Espeto (Opcional)
O espeto pode ser utilizado para grelhar aves, como frango. O espeto apenas pode ser utilizado no modo simples no suporte 3, uma vez que o mesmo é encaixado num adaptador no painel posterior do forno. Remova o punho preto durante a confecção.



Espeto rotativo e Shashlik (Opcional)
Para o utilizar:

- Coloque o tabuleiro fundo (sem tripé) no nível 1 para recolher os molhos da cozedura ou na parte de baixo do forno se a peça de carne a assar for muito grande.
- Faça deslizar um dos garfos para dentro do espeto; coloque a peça de carne que quer assar no espeto;
- Pode colocar batatas e vegetais escaldados à volta do tabuleiro fundo para os assar ao mesmo tempo.
- Coloque o apoio no suporte do meio, com a forma em “v” virada para a frente.
- Para facilitar a introdução do espeto, pode enroscar o punho na extremidade romba.
- Coloque o espeto sobre o apoio com a extremidade pontiaguda na direcção da parte de trás e empurre-o suavemente até a ponta entrar no mecanismo de rotação na traseira do forno. A extremidade romba do espeto tem de ficar apoiada na forma em “v”. (O espeto tem duas peças salientes que devem ficar mais próximas da porta do forno, de modo a impedir o espeto de avançar; estas peças também servem de pega do punho.)
- Antes de começar a cozinhar, desenrosque e retire o punho. Depois de cozinhar, volte a enroscar o punho para retirar o espeto do apoio.



Guia deslizante telescópica (Opcional)

- Para introduzir a grelha, a forma ou a assadeira, primeiro faça deslizar para fora as guias telescópicas de um determinado nível.
- Coloque o tabuleiro ou assadeira nas guias e empurre-os de novo completamente para dentro do forno.
  Só feche a porta do forno depois de empurrar as guias telescópicas para dentro do forno.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 7 2012-04-03 7:23:33

pratos de teste

De acordo com a norma EN 60350

Cozer no forno

As recomendações para cozer no forno referem-se ao forno pré-aquecido.
Coloque sempre o lado inclinado virado para a porta.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível de suporte	Modo de cozedura	Temp. (°C)	Tempo de cozedura (min)
Biscoitos	Tabuleiro de forno	3	Convencional	150-170	20-30
		2	Convecção	150-170	35-45
	Tabuleiro de forno + Tabuleiro de recolha de líquidos	1+4	Convecção	150-170	35-45
Bolos pequenos	Tabuleiro de forno	3	Convencional	160-180	15-25
		2	Convecção	150-170	30-35
	Tabuleiro de forno + Tabuleiro de recolha de líquidos	1+4	Convecção	150-170	30-40
Pão-de-ló sem gordura	Forma de mola para bolos na grelha grande (revestimento escuro, ø 26 cm)	2	Convencional	160-180	25-35
		2	Convecção	150-170	35-45
Bolo de maçã lêvedo no tabuleiro	Tabuleiro de forno	3	Convencional	150-170	65-75
		2	Convecção	150-170	70-80
	Tabuleiro de forno + Tabuleiro de recolha de líquidos	1+4	Convecção	150-170	75-85
Tarte de maçã	Grelha grande + 2 formas de mola para bolos * (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 Colocado na diagonal	Convencional	170-190	70-90
	Tabuleiro de forno + Grelha grande + 2 formas de mola para bolos ** (revestimento escuro, ø 20 cm)	1+3	Convecção	170-190	80-100

* São colocados dois bolos na grelha: na parte de trás à esquerda e na parte da frente à direita.
** São colocados dois bolos no centro: um por cima do outro.

Grelhar

Aqueça previamente o forno vazio durante 5 minutos, utilizando a função de Grelhador grande.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível de suporte	Modo de cozedura	Temp. (°C)	Tempo de cozedura (min)
Tostas de pão branco	Grelha grande	5	Grelhador grande	270 °C	1.º: 1-2 2.º: 1-1½
Hambúrgueres de carne de vaca * (12 ea)	Grelha pequena + Tabuleiro de recolha de líquidos	4	Grelhador grande	270 °C	1.º: 14-16 2.º: 4-6

* Hambúrgueres de carne de vaca: aqueça previamente o forno vazio durante 15 minutos, utilizando a função de Grelhador grande.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 8 2012-04-03 7:23:33

funções

Este forno dispõe de seis funções diferentes. Dependendo do modo de funcionamento do forno (modo de cozedura dupla ou simples) pode escolher entre estas funções:

Convencional
O calor é emitido pelo sistema de aquecimento superior e inferior. Esta função deve ser utilizada para cozinhar e assar quase todo o tipo de pratos.
Temperatura sugerida: 200 °C

Convecção
O calor gerado pela convecção é partilhado uniformemente por todo o forno através de ventoinhas. Esta função deve ser utilizada para pratos congelados e para cozer no forno.
Temperatura sugerida: 170 °C

Calor superior + Convecção
O calor gerado pelo sistema de aquecimento superior e pela convecção é partilhado uniformemente por todo o forno através de ventoinhas. Esta função deve ser utilizada para assar alimentos como carne.
Temperatura sugerida: 190 °C

Calor inferior + Convecção
O calor gerado pelo sistema de aquecimento inferior e pela convecção é partilhado uniformemente por todo o forno através de ventoinhas. Esta função deve ser utilizada para pizas, pão e bolos.
Temperatura sugerida: 190 °C

Grelhador pequeno
O calor é emitido a partir do grelhador pequeno. Esta função deve ser utilizada para pequenos pratos que precisam de menos calor, como peixe e baguetes recheadas.
Temperatura sugerida: 240 °C

Grelhador grande
O calor é emitido a partir do grelhador grande. Esta função deve ser utilizada para pratos como lasanhas e para grelhar carne.
Temperatura sugerida: 240 °C

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 9 2012-04-03 7:23:33

modo simples

No modo simples, o forno funciona como um forno tradicional. Utilize este modo para grandes quantidades de alimentos ou se necessitar de acessórios especiais, tais como o espeto. No modo simples pode utilizar todas as funções do forno.

Seleccionar o modo Simples | 01

Retire a divisória do forno para utilizar o modo Simples.

Com o modo Simples, pode escolher qualquer função do forno.

MODO SIMPLES	■	Todas as funções estão disponíveis no modo simples. O modo simples permite a utilização tradicional do forno.

Programar a função | 02

Carregue na tecla de **Função**. O símbolo de função pisca.

Rode o **Botão de selecção** e aplique a programação específica.

03 | Programar a temperatura

Carregue na tecla de Temperatura. O símbolo da temperatura pisca.

cozedura dupla

Este forno dispõe de um sistema exclusivo de cozedura dupla. Permite-lhe preparar duas refeições diferentes ao mesmo tempo utilizando duas temperaturas diferentes no compartimento superior e inferior. Ou pode optar por cozinhar apenas no compartimento superior ou no inferior, o que poupa tempo e energia.

Seleccionar o modo de Cozedura dupla | 01

Insira a divisória no suporte 3 para utilizar a cozedura dupla.

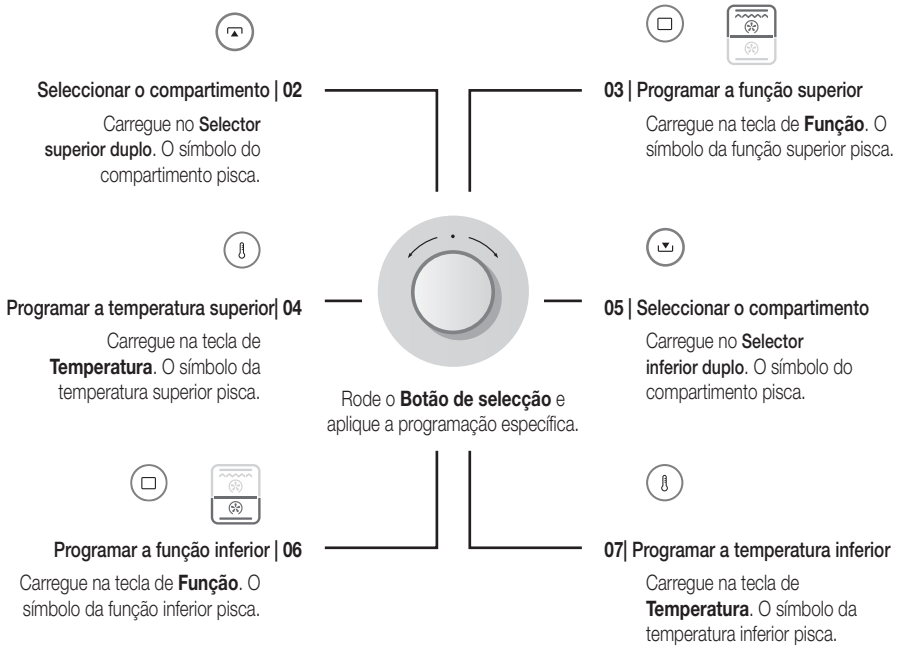
Dependendo do modo de cozedura dupla seleccionado, pode escolher entre estas funções:

MODO SUPERIOR	▬	Convecção | Calor superior + Convecção | Grelhador grande Este modo superior poupa tempo e energia quando cozinhar alimentos em pequenas quantidades.
COZEDURA DUPLA	▬ ▬	Função superior e inferior em cada compartimento A cozedura dupla permite-lhe cozinhar duas refeições com funções e programações de temperatura diferentes.
MODO INFERIOR	▬	Convecção | Calor inferior + Convecção Este modo inferior poupa tempo e energia quando cozinhar alimentos em pequenas quantidades.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 10 2012-04-03 7:23:34

NOTA: utilize os passos 03/04 para o modo superior e os passos 06/07 apenas para o modo inferior.

NOTA: deve seleccionar o selector superior duplo ou o selector inferior duplo.


Seleccionar o compartimento | 02
Carregue no **Selector superior duplo**. O símbolo do compartimento pisca.
03 | Programar a função superior
Carregue na tecla de **Função**. O símbolo da função superior pisca.
Programar a temperatura superior| 04
Carregue na tecla de **Temperatura**. O símbolo da temperatura superior pisca.
Rode o **Botão de selecção** e aplique a programação específica.
05 | Seleccionar o compartimento
Carregue no **Selector inferior duplo**. O símbolo do compartimento pisca.
Programar a função inferior | 06
Carregue na tecla de **Função**. O símbolo da função inferior pisca.
07| Programar a temperatura inferior
Carregue na tecla de **Temperatura**. O símbolo da temperatura inferior pisca.

programações

O modo de cozedura dupla permite utilizar programações diferentes para o compartimento superior e inferior, tais como diferentes horas de finalização, tempos de cozedura, temperaturas e programações de alarme. Para aplicar ou modificar as programações em cada compartimento, carregue na tecla respectiva:

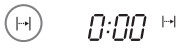
- Compartimento superior
- Compartimento inferior

Para aplicar ou modificar programações no modo de Cozedura dupla, escolha o compartimento.

O início diferido (adicionar hora de finalização e tempo de cozedura) não será programado no modo de cozedura dupla.

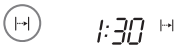
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 11 2012-04-03 7:23:34

PROGRAMAR O TEMPO DE COZEDURA



Programar o tempo de cozedura | 01

Carregue na tecla de **Tempo de cozedura**. O símbolo do tempo de cozedura pisca.

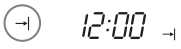


02 | Confirmar o tempo de cozedura

Carregue na tecla de **Tempo de cozedura** novamente, ou aguarde 4 a 5 segundos.

OPCIONAL | ADICIONAR HORA DE FINALIZAÇÃO

Rode o **Botão de selecção** e aplique a programação específica.



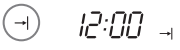
Programar a hora de finalização | 03

Carregue na tecla de **Hora de finalização**. O símbolo de desligar pisca.

04 | Confirmar a hora de finalização

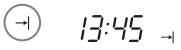
Carregue na tecla de **Hora de finalização** novamente, ou aguarde 3 segundos.

PROGRAMAR A HORA DE FINALIZAÇÃO



Programar a hora de finalização | 01

Carregue na tecla de **Hora de finalização**. O símbolo de desligar pisca.



02 | confirmar a hora de finalização

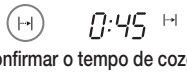
Carregue na tecla de **Hora de finalização** novamente, ou aguarde 3 segundos.

OPCIONAL | ADICIONAR TEMPO DE COZEDURA

Rode o **Botão de selecção** e programe o tempo específico.

Programar o tempo de cozedura | 03

Carregue na tecla de **Tempo de cozedura**. O símbolo do tempo de cozedura pisca.

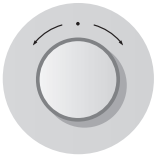


04 | Confirmar o tempo de cozedura

Carregue na tecla de **Tempo de cozedura** novamente, ou aguarde 4 a 5 segundos.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 12 2012-04-03 7:23:35

ALTERAR O TEMPO PROGRAMADO



ou

Seleccionar o tempo a alterar | 01

Carregue na tecla de **Hora de finalização** ou de **Tempo de cozedura**. O símbolo de tempo pisca.

Rode o **Botão de selecção**.

ou

02 | Confirmar a alteração do tempo

Carregue na tecla de **Hora de finalização** ou de **Tempo de cozedura**. O símbolo de tempo pisca.

ALTERAR A TEMPERATURA

Programar a temperatura | 01

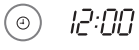
Carregue na tecla de **Temperatura**. O símbolo da temperatura pisca.

Rode o **Botão de selecção** e programe a nova temperatura.

02 | Confirmar a temperatura

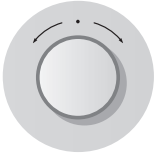
Aguarde 4 a 5 segundos, em seguida, a nova temperatura fica programada.

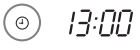
ACERTAR O RELÓGIO



Acertar as horas | 01

Carregue na tecla do **Relógio**. O símbolo das horas pisca.

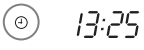




Acertar os minutos | 02

Carregue na tecla do **Relógio**. O símbolo dos minutos pisca.

Rode o **Botão de selecção** e programe a hora.



03 | Confirmar a hora

Carregue na tecla do **Relógio** novamente para programar a hora actual.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 13 2012-04-03 7:23:35

PROGRAMAR ALARME

Programar o alarme | 01

Carregue na tecla do **Alarme**. O símbolo do alarme pisca.

Rode o **Botão de selecção** e programe o temporizador.

02 | Confirmar o alarme

Carregue na tecla do **Alarme** novamente ou aguarde 3 segundos e, em seguida, o alarme fica programado.

DESACTIVAR ALARME

Carregue sem soltar a tecla do **Alarme** durante dois segundos. O símbolo do alarme desaparece e o relógio é apresentado.

VISUALIZAÇÃO DO RELÓGIO

Durante o processo de cozedura, carregue na tecla do **Relógio** para ver a hora.

SINAL SONORO

Para activar ou desactivar o sinal sonoro, carregue sem soltar as teclas do **Relógio** e de **Hora de finalização** durante 3 segundos.

ILUMINAÇÃO

Carregue na tecla de **Iluminação** uma vez para acender a luz e duas vezes para a desligar.

A lâmpada inferior é opcional.

Carregue na tecla de **Iluminação** uma vez para acender a luz em todo o compartimento, duas vezes para o compartimento superior, três vezes para o inferior, e quatro vezes para a desligar.

BLOQUEIO DE TECLAS

Carregue sem soltar a tecla de **Bloqueio de teclas** durante 3 segundos. O símbolo de bloqueio de teclas mostra que a função está activa.

DESLIGAR

Para desligar o forno, coloque o selector de funcionamento na posição '0'.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 14 2012-04-03 7:23:35

cozedura automática

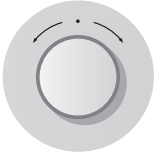
No modo de cozedura automática, pode seleccionar 15 Programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno.

Seleccionar o modo de Cozedura automática | 01

Retire a divisória do forno para utilizar o modo de Cozedura automática.

Programar a receita | 02

Seleccione a receita pretendida rodando o **Botão de selecção**.



03 | Programar o peso

Seleccione o peso pretendido rodando o **Botão de selecção**.

PROGRAMAS DE COZEDURA AUTOMÁTICA NO FORNO NO MODO SIMPLES

A tabela seguinte apresenta 15 Programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Estes podem ser utilizados em todo o compartimento do forno. Retire sempre a divisória. Contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Pode consultar estas indicações para cozinhar. Insira sempre os alimentos com o forno frio.

N.º	Alimento	Peso/kg	Acessório	Nível de suporte	Recomendação
1	**Piza congelada**	0,3-0,6 0,7-1,0	Grelha grande	2	Coloque a piza congelada no meio da grelha grande.
2	**Batatas congeladas para fazer no forno**	0,3-0,5 (finas) 0,6-0,8 (grossas)	Tabuleiro de forno	2	Distribua as batatas congeladas uniformemente no tabuleiro de forno. A primeira programação é para batatas aos palitos, a segunda programação é para batatas mais grossas.
3	**Lasanha caseira**	0,3-0,5 0,8-1,0	Grelha grande	3	Prepare lasanha fresca ou utilize um produto já preparado e coloque-o num prato que vá ao forno com um tamanho adequado. Coloque o prato no centro do forno.
4	**Piza caseira**	1,0-1,2 1,3-1,5	Tabuleiro de forno	2	Coloque a piza no tabuleiro. Os intervalos de peso incluem coberturas como molhos, vegetais, fiambre e queijo. A programação 1 (1,0-1,2 kg) é para pizas finas, e a programação 2 (1,3-1,5 kg) é para pizas com mais cobertura.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 15 2012-04-03 7:23:36

N.º	Alimento	Peso/kg	Acessório	Nível de suporte	Recomendação
5	**Bifes de vaca**	0,3-0,6 0,6-0,8	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Coloque os bifes de vaca temperados lado a lado na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno. A primeira programação é para bifes de vaca finos, a segunda programação é para bifes mais grossos.
6	**Rosbife**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	2	Coloque o rosbife temperado na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno.
7	**Carne de porco assada**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	2	Coloque a carne de porco temperada na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno.
8	**Costeletas de borrego**	0,3-0,4 0,5-0,6	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Tempere as costeletas de borrego. Coloque-as na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno. A primeira programação é para costeletas finas, a segunda programação é para costeletas mais grossas.
9	**Pedaços de frango**	0,5-0,7 1,0-1,2	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque os pedaços de frango, lado a lado, na grelha pequena.
10	**Frango inteiro**	1,0-1,1 1,2-1,3	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	2	Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o frango na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno.
11	**Peixe assado**	0,5-0,7 0,8-1,0	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Coloque os peixes de forma alternada (cabeça, cauda) na grelha pequena. A primeira programação é para 2 peixes, a segunda programação é para 4 peixes. O programa é adequado para peixes inteiros, tais como trutas, lúcios ou douradas.
12	**Legumes assados**	0,4-0,5 0,8-1,0	Tabuleiro de recolha de líquidos	4	Coloque os vegetais, tais como courgette às rodelas, pedaços de pimento, beringela às rodelas, cogumelos e tomate cereja num prato fundo. Tempere-os com uma mistura de azeite, ervas e condimentos.
13	**Bolo mármore**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grelha grande	2	Coloque a massa numa forma para bolos untada de tamanho adequado.
14	**Base para tarte de frutos**	0,3-0,4 (grande) 0,2-0,3 (tartes pequenas)	Grelha grande	2	Coloque a massa numa forma untada adequada para bases de tartes. A primeira programação é para uma base de tarte de frutos, a segunda programação é para 6 tartes pequenas.
15	**Queques**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grelha grande	2	Coloque a massa numa forma preta de metal para 12 queques. A primeira programação é para queques pequenos, a segunda programação é para queques grandes.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 16 2012-04-03 7:23:36

INSTALAÇÃO

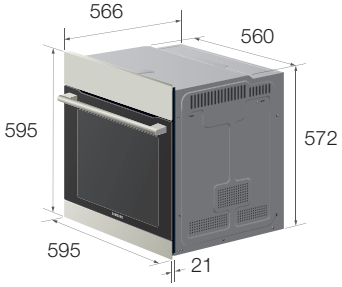
⚠ Instruções de segurança para a instalação

Este forno só pode ser instalado por um electricista qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do aparelho à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

- Assegure a protecção das peças com corrente quando instalar o forno.
- O armário de cozinha onde o forno é encastrado tem de satisfazer os requisitos de estabilidade especificados na norma DIN 68930.

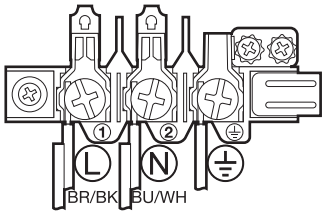
Características técnicas

Tensão/frequência de entrada	230 V ~ 50 Hz
Volume (capacidade utilizável)	66 L
Potência de saída	máx. 3650 W
Peso líquido	aprox. 39 kg
Peso com embalagem	aprox. 45 kg
Dimensões exteriores (L x A x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensões interiores (L x A x P)	440 x 365 x 405 mm



Ligação à fonte de alimentação

Se o aparelho não estiver ligado à fonte de alimentação com uma ficha, tem de ser fornecido um interruptor isolante multipolar (com pelo menos 3 mm de espaço entre contactos) de modo a satisfazer as regras de segurança. O cabo de alimentação H05 RR-F ou H05 VV-F (mín,1,5 m, 1,5 a 2,5 mm²) tem de ter um comprimento suficiente para estar ligado ao forno, mesmo que o forno esteja no chão em frente ao armário onde vai ser encastrado. Abra a tampa de ligação traseira do forno com uma chave de parafusos e desaperte os parafusos do grampo do cabo antes de ligar os cabos de corrente aos terminais de ligação relevantes. O forno tem ligação à terra através do terminal (⏚). Se o forno estiver ligado à corrente eléctrica através de uma ficha, esta tem de ficar acessível depois de o forno estar instalado. A Samsung não se responsabiliza por acidentes provocados por falta ou defeito na ligação à terra.

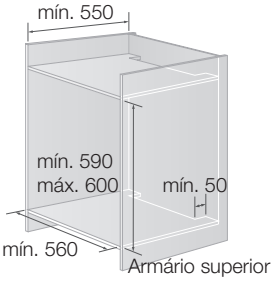


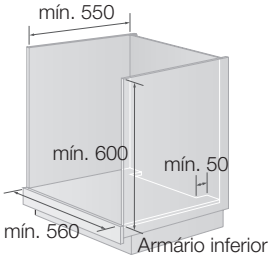
Instalação no armário

Este é um forno de encastrar que precisa de ser instalado num armário superior ou inferior.

- Respeite as distâncias mínimas.
- Fixe o forno de ambos os lados com parafusos

Depois da instalação, retire a película protectora em vinil da porta do aparelho e a película protectora das superfícies interiores do forno.





BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 17 2012-04-03 7:23:37

CONFIGURAÇÃO INICIAL

Limpeza inicial

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve limpá-lo bem. Não utilize detergentes, panos ou substâncias abrasivas pois pode danificar as superfícies do forno.
Utilize água quente, detergente e um pano macio e limpo para limpar o tabuleiro de forno, o tabuleiro de recolha de líquidos, as grelhas e outros acessórios, bem como o compartimento interno e as calhas de guia nas partes laterais do forno. A parte frontal deve ser limpa com um pano húmido macio e limpo.
Verifique se o relógio do forno tem a hora certa e retire todos os acessórios do forno. Ligue o forno no modo simples com convecção durante uma hora a 200 ºC. Este procedimento queima quaisquer substâncias de produção ainda existentes no forno e tem um odor característico. Isto é normal, no entanto, certifique-se de que a sua cozinha tem uma boa ventilação durante esse período.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O que devo fazer se o forno não aquecer?	• O forno pode não estar ligado. Ligue o forno. • O relógio pode não estar certo. Acerte o relógio. • Verifique se foram aplicadas as programações necessárias. • Pode ter-se fundido um fusível ou o disjuntor pode ter disparado. Substitua os fusíveis ou volte a ligar o quadro. Se esta situação acontecer repetidamente, contacte um electricista.
O que devo fazer se o forno não aquecer mesmo depois de a função e a temperatura terem sido programadas?	• Pode haver problemas nas ligações eléctricas internas. Entre em contacto com o centro de assistência local.
O que devo fazer se aparecer um código de erro e o forno não aquecer?	• Há uma avaria na ligação do circuito eléctrico interno. Entre em contacto com o centro de assistência local.
O que devo fazer se o visor das horas estiver a piscar?	• Houve uma falha de energia. Acerte o relógio.
O que devo fazer se a luz do forno não se acender?	• A lâmpada do forno está fundida. Entre em contacto com o centro de assistência local.
O que devo fazer se a ventoinha do forno estiver a funcionar sem ter sido accionada?	• A seguir à utilização, a ventoinha fica a funcionar até o forno arrefecer. Entre em contacto com o centro de assistência local, se a ventoinha continuar a funcionar depois de o forno ter arrefecido.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 18 2012-04-03 7:23:37

CÓDIGOS DE INFORMAÇÃO

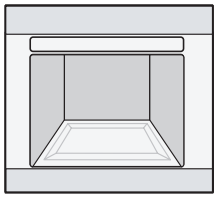
CÓDIGO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
S-01	Interrupção de segurança. O forno continua a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado.	Desligue o forno e retire os alimentos. Deixe que o forno arrefeça antes de voltar a utilizá-lo.
SE	Carregou na tecla durante mais de 10 segundos.	Contacte o Centro de Apoio ao Cliente local da SAMSUNG.
-dE-	Falta a divisória. A divisória não foi utilizada de forma correcta.	Insira a divisória para os modos superior, duplo e inferior. Retire a divisória para o modo simples.
E-**[1)]	Um erro do forno pode provocar baixo rendimento e problemas de segurança. Pare de utilizar o forno imediatamente.	Contacte o Centro de Apoio ao Cliente local da SAMSUNG.

1) ** aplica-se a todos os números.

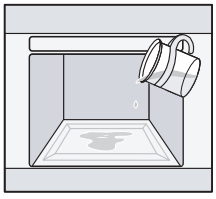
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 19 2012-04-03 7:23:37

LIMPEZA A VAPOR (OPCIONAL)

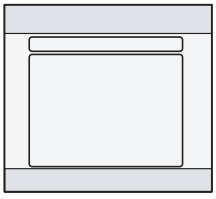
Se o seu forno estiver sujo e tiver de ser limpo, pode utilizar a limpeza a vapor incorporada. A limpeza a vapor está disponível depois de o forno arrefecer.



1. Retire todos os acessórios do forno.



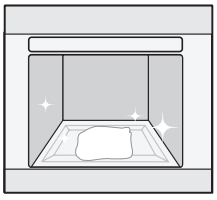
2. Deite cerca de 400 ml de água no fundo do forno vazio.



3. Feche a porta do forno.

4. Coloque o selector de funcionamento na posição de limpeza a vapor. Se escolher a função de limpeza a vapor, o símbolo "SC" aparece no visor e a limpeza a vapor tem início automaticamente.

5. Quando o visor começar a piscar e ouvir um sinal sonoro, a operação está completa. Coloque o selector de funcionamento na posição Desligado para terminar a limpeza a vapor.



6. Limpe o interior do forno com um pano macio limpo.

⚠ **Notas sobre a limpeza a vapor**

- Tenha cuidado se abrir a porta antes de terminar o procedimento de limpeza a vapor; a água no fundo está quente.
- Abra a porta do forno e limpe os restos de água com uma esponja.
- Nunca deixe a água residual no forno durante muito tempo, por exemplo, durante a noite.
- Limpe o interior do forno com uma esponja e detergente ou uma escova macia. Pode remover a sujidade difícil com um esfregão de nylon.
- Pode remover os depósitos de calcário com um pano embebido em vinagre.
- Utilize um pano macio e água limpa para limpar o interior. Não se esqueça de limpar por baixo do vedante da porta do forno.
- Se o forno estiver muito sujo, pode ter de repetir o procedimento depois de o forno arrefecer.
- Se o forno tiver muita gordura, por exemplo, depois de assar ou grelhar, recomendamos que esfregue a sujidade difícil com detergente antes de activar a função de limpeza.
- Depois da limpeza, deixe a porta do forno aberta com um ângulo de 15 ° para que a superfície esmaltada no interior seque completamente.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 20 2012-04-03 7:23:37

SECAGEM RÁPIDA

1. Deixe a porta do forno aberta com um ângulo de 30º aproximadamente.
2. Coloque o selector de funcionamento na posição do modo simples.
3. Carregue no botão da função.
4. Seleccione a convecção com o botão de selecção.
5. Programe o tempo de cozedura para cerca de 5 minutos e uma temperatura de 50 ºC.
6. Desligue o forno no fim desse período.

SUPERFÍCIE EM ESMALTE CATALÍTICO (OPCIONAL)

A tampa amovível, revestida de esmalte catalítico cinzento escuro, pode ficar suja de óleo e gordura espalhados pela circulação do ar durante o aquecimento no modo de convecção. Esses depósitos ficam queimados quando o forno atingir temperaturas de 200 °C e superiores, por exemplo, quando fizer bolos ou assados. As temperaturas mais elevadas resultam em queimaduras mais rápidas.

1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Limpe todas as superfícies interiores do forno conforme descrito na secção de limpeza manual.
3. Programe o forno para aquecimento superior e inferior.
4. Programe a temperatura para 250 °C.
5. Ponha o forno a trabalhar durante cerca de 1 hora. O período de tempo depende do grau de sujidade. Toda a sujidade restante irá desaparecendo gradualmente com as sucessivas utilizações do forno a altas temperaturas.

LIMPEZA MANUAL

⚠ **ATENÇÃO:** CERTIFIQUE-SE DE QUE O FORNO E OS ACESSÓRIOS ESTÃO FRIOS ANTES DA LIMPEZA

Interior do forno

- Para limpar o interior do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão.
- Não limpe manualmente o vedante da porta.
- Não utilize esfregões nem esponjas de limpeza.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize produtos de limpeza de fornos normais.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto de limpeza de fornos especial.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos rugosos, lã de aço, facas, ou outros materiais abrasivos.

Exterior do forno

- Para limpar o exterior do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão.
- Seque o forno com papel de cozinha ou uma toalha seca.
- Não utilize esfregões nem produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos.

Parte da frente do forno em aço inoxidável

- Não utilize lã de aço nem esfregões rugosos ou outros abrasivos. Podem danificar o acabamento.

Parte da frente do forno em alumínio

- Limpe cuidadosamente a superfície com um pano macio ou em micro fibra e um detergente suave para limpeza de vidros.

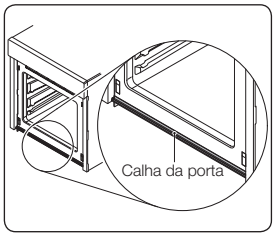
Acessório

Lave os acessórios após cada utilização e seque-os com um pano de cozinha. Se necessário, deixe-os de molho em água quente e sabão cerca de 30 minutos para os limpar mais facilmente.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 21 2012-04-03 7:23:37

Calha da porta

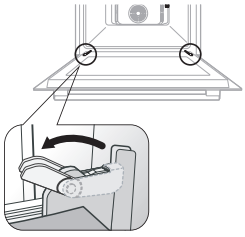
- A calha da porta protege a mobília na medida em que recolhe a água da humidade resultante do funcionamento do forno. Limpe a calha da porta após a cozedura.

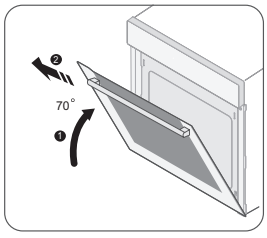


REMOÇÃO DA PORTA

Em condições normais de utilização, a porta do forno não deve ser retirada, mas se for necessário fazê-lo (por exemplo, para proceder à limpeza), siga estas instruções.

⚠ **ATENÇÃO:** a porta do forno é pesada.



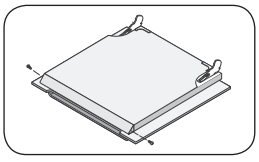


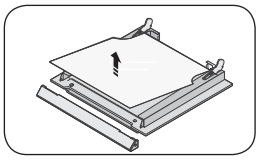
1. Abra a porta e abra os ganchos das duas dobradiças completamente.
2. Feche a porta até aproximadamente 70 °. Com ambas as mãos, agarre as partes laterais da porta do forno a meio e puxe para cima até conseguir retirar as dobradiças.

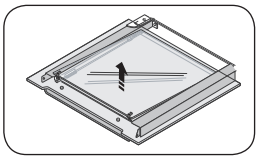
INSTALAR: repita os passos 1 e 2, mas pela ordem inversa.

REMOÇÃO DO VIDRO DA PORTA

A porta do forno inclui três placas de vidro colocadas umas contra as outras. Estas placas podem ser retiradas para limpeza.







1. Retire os dois parafusos dos lados esquerdo e direito da porta.
2. Desmonte a cobertura e retire o vidro 1 da porta.
3. Levante o vidro 2 e retire as duas borrachas de suporte do vidro da parte de cima da placa. Limpe as placas com água quente ou detergente da loiça e seque-as com um pano limpo macio.

INSTALAR: repita os passos 1, 2 e 3, mas pela ordem inversa.
O vidro da porta varia entre 2 EA e 4 EA, consoante os modelos.
Quando instalar o vidro interior 1, coloque a impressão virada para baixo.

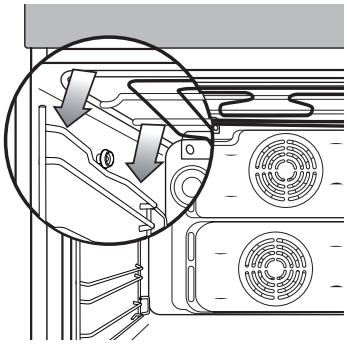
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 22 2012-04-03 7:23:39

calhas laterais (opcional)

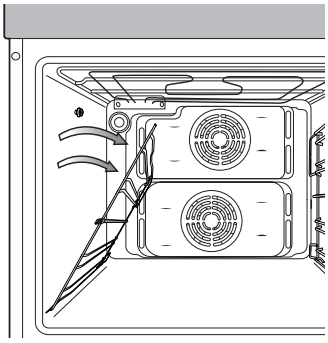
Para limpar o interior do forno, pode retirar ambas as calhas laterais.

RETIRAR AS CALHAS LATERAIS

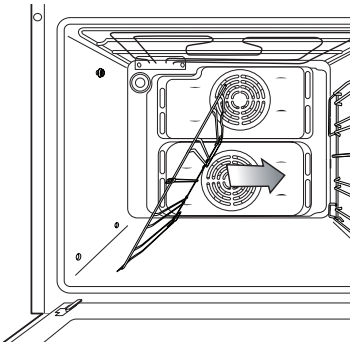
1. Faça pressão na parte central do topo da calha lateral.



2. Rode a calha lateral aproximadamente 45 °.



3. Puxe e retire a calha lateral dos dois orifícios inferiores.



Instalar: repita os passos 1, 2 e 3, mas pela ordem inversa.

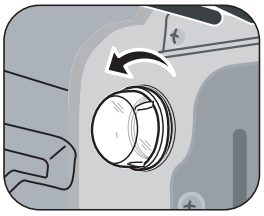
BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 23 2012-04-03 7:23:39

SUBSTITUIÇÃO DE LÂMPADAS

Perigo de choque eléctrico! Antes de substituir qualquer uma das lâmpadas do forno, efectue os seguintes passos:

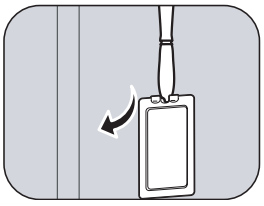
- Desligue o forno.
- Desligue o forno da fonte de alimentação.
- Proteja a lâmpada e a tampa de vidro colocando um pano no fundo do forno.
- As lâmpadas podem ser compradas num Centro de assistência SAMSUNG.

Lâmpada posterior



1. Retire a tampa rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire o anel metálico, o anel de folha e limpe a tampa de vidro. Se for necessário, substitua a lâmpada por uma lâmpada de forno de 25 watt, 230 V, resistente a uma temperatura de 300 °C.
2. Limpe a tampa de vidro, o anel metálico e o anel de folha se necessário.
3. Encaixe o anel metálico e o anel de folha na tampa de vidro.
4. Coloque a tampa de vidro no local de onde a retirou no passo 1 e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio para a instalar.

Luz lateral do forno (Opcional)



1. Para remover a tampa de vidro, agarre na extremidade inferior com uma mão e introduza um objecto achatado e pontiagudo, como uma faca, entre o vidro e a estrutura.
2. Retire a tampa.
3. Se for necessário, substitua a lâmpada de halogéneo por uma lâmpada de forno de halogéneo de 25-40 watt, 230 V, resistente a uma temperatura de 300 °C.

Sugestão: utilize sempre um pano quando manusear lâmpadas de halogéneo para evitar que o suor das mãos se deposite na superfície da lâmpada.

4. Volte a colocar a tampa de vidro.

BQ1D4T007_XFA_DG68-00191P_PT.indd 24 2012-04-03 7:23:39

notas

notas

notas

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

N.º de código: DG68-00191P